露店等の安全チェックリスト

露店等を安全に運営していただくために、ご自分で点検をしてください。

火気器具等

□　消火器が準備してある。
□　建物や可燃物品から安全な距離が保たれている。
□　可燃性のガス又は蒸気が滞留するおそれのない場所で使用している。
□　地震等により器具や可燃物が落下するおそれがない。
□　不燃性の床上又は台上で使用している。
□　故障し、又は破損したものを使用していない。
□　本来の使用目的以外に使用していない。
□　本来の使用燃料以外の燃料を使用しない。
□　器具の周囲は、整理及び清掃に努め、燃料その他の可燃物を放置していない。
□　燃料漏れがないことを確認してから点火している。
□　使用中は、器具の移動又は燃料の補給をしない。
□　漏れ、又はあふれた燃料を受けるための皿を設けてある。

液体燃料容器

□　消防法令に適合した金属製容器等で貯蔵・取扱いを実施している。
□　火気や高温部から離れた、直射日光の当たらない通気性の良い床面で保管している。

燃料の給油

□　漏れや溢れが生じないように注意を払っている。
□　開口前の圧力調整弁の操作等、容器の取扱説明書等に従って適正に取り扱っている。
□　発電機の稼働中には給油しない。

プロパンガス

□　ゴムホース等は、器具との接続部分をホースバンド等で締め付けている。
□　ゴムホース等は、適正な長さで取り付け、ひび割れ等の劣化がないか点検している。
□　プロパンガスボンベは、直射日光の当たらない通気性の良い場所に設置し、転倒しないよう固定している

カセットこんろ

□　カセットボンベ容器カバーを覆うような大きな調理器具を使用しない。
□　２台以上並べての使用しない。
□　炭の火おこしをしない

※チェックポイントに対する対応策は下記をご覧ください。

露店等の安全チェックリストの対応策

火気器具等

□　消火器が準備してある。

→　・業務用消火器を準備する。大きさは問いません。

□　建物や可燃物品から安全な距離が保たれている。

→　・使用される機器により離隔する距離が違うので、消防局予防課又は最寄りの消防署へお問い合わせください。

例１：調理用器具でバーナーが露出している卓上コンロ（1 口）ですと、周囲が木製の場合、最大で 15 センチ離す必要があります。

例２：電気コンロで周囲が木製の場合は、最大で 20 センチ離す必要があります。

□　可燃性のガス又は蒸気が滞留するおそれのない場所で使用している。

→　・調理台の下などを避け、通気性のよい環境で使用する。

□　地震等により器具や可燃物が落下するおそれがない。

→　・器具を固定したり、不測の事態に、火気器具の上に可燃物が落ちてこないようにレイアウトをする。

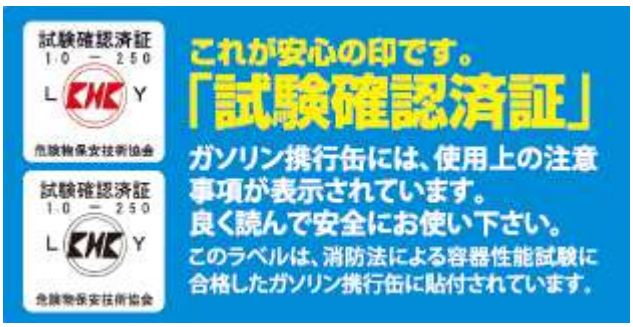
□　不燃性の床上又は台上で使用している。

→　・火気器具と木製のテーブル等の間に、適当な遮熱・断熱材をしき、床や台の表面温度が摂氏 80 度を超えないことが必要です。使用される床や台により必要となる対応策が異なりますので、消防局予防課又は最寄りの消防署へお問い合わせください。

液体燃料容器

□　消防法令に適合した金属製容器等で貯蔵・取扱いを実施している。

→　・消防法令に適合したガソリン金属製容器には、危険物保安技術協会が実施している「試験確認済証」のラベルが付いています。



プロパンガス

□　プロパンガスボンベは、直射日光の当たらない通気性の良い場所に設置し、転倒しないよう固定している

→・チェーン等でボンベを固定する。背の低いボンベは転がらないようブロック等で囲い安定させる。